



Prodotti

■ **Acquista on-line i
migliori Amarone
Valpolicella**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Natale per
EUROPA UNITA**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Natale per
U.S.A.**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Babbo
Natale**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Natale
Gourmet**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Natale
Sfogliatine & Passiti**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Natale
Verona da Gustare**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Natale
CantinOtto & Vini**

■ **Certificati Regalo**

■ **Links**

■ **News**

■ **Vini italiani doc**

■ **Prodotti tipici dop igt**

■ **Goole**

■ **Pandoro di Verona e
regali di Natale**

Christmas Gift Baskets from Italy



Pandoro di Verona

Ricetta - Storia - Tradizione

Dolce a forma di stella, che per tradizione alla fine dell'Ottocento le famiglie veronesi preparavano a Natale. È molto probabile che nell'ideazione di questo dolce abbiano messo lo zampino anche i pasticceri austriaci che, a quei tempi, erano largamente impiegati nelle più prestigiose pasticcerie e nelle nobili famiglie veronesi.



La ricetta del Pandoro di Verona alle origini:

Le origini del pandoro non sono certe. C'è chi le fa risalire all'Austria dell'Impero Asburgico; sarebbero stati, infatti, i pasticceri della Casa Reale di Vienna a preparare "l'antenato" del pandoro, rifacendosi al "pane di Vienna", una variante della pasta brioche francese.

Altri sostengono, invece, che sia originario della Repubblica Veneta del Rinascimento, quando le ricche famiglie patrizie consumavano un dolce chiamato "pan de oro" interamente ricoperto di sottili foglie di oro zecchino. Le ascendenze più certe sembrano, comunque, quelle che lo riconducono al Nadalin, un dolce a forma di stella, che per tradizione alla fine dell'Ottocento le famiglie veronesi preparavano a Natale. È molto probabile che nell'ideazione di questo dolce abbiano messo lo zampino anche i pasticceri austriaci che, a quei tempi, erano largamente impiegati nelle pasticcerie più rinomate del centro storico di Verona.

Fin dall'Ottocento il pandoro è stato l'espressione più tipica della produzione dolciaria di Verona; oggi è consumato in tutta Italia ed è diventato, insieme al panettone, uno dei dolci tipici delle festività natalizie. Il nome pandoro descrive perfettamente il colore che ne caratterizza la pasta, il giallo oro, conferitogli dalle uova. La consistenza è soffice e leggera, come la pasta brioche, da cui probabilmente deriva; il sapore è delicato e leggermente profumato di vaniglia.

Del Nadalin il pandoro conserva ancora oggi la forma stellare. La sua inconfondibile struttura tronco-conica, a grandi costole disposte secondo il tipico disegno di una stella a otto punte, è ottenuta utilizzando uno stampo alto, a forma di piramide tronca, divisa in spicchi ad angolo acuto. Oggi il dolce pandoro di Verona è prodotto su scala industriale

ed è venduto prevalentemente nei supermercati (circa il 70/80 per cento). Si deve a questa produzione, vasta e qualificata, se da tipico dolce regionale è diventato un prodotto noto in tutto il Paese. Ma accanto a quella industriale continua a esistere, anzi è in crescita costante, una produzione artigianale molto apprezzata dai consumatori, come dimostra il boom delle vendite, attraverso pasticcerie e laboratori artigianali, che negli ultimi anni sono aumentate più del 20 per cento.



Gli ingredienti del Pandoro di Verona:

Fior di farina, zucchero, uova, burro, lievito e burro di cacao. Gli ingredienti del pandoro sono semplici, ma per dare buoni risultati è essenziale che siano di primissima qualità. Insieme allo zucchero, bisogna usare farine ben riposate ed equilibrate, burro di pura panna, uova fresche. Per quanto riguarda i dosaggi, con l'esperienza ogni pasticcere può costruirsi la "propria" ricetta, ma nessuna deroga è ammessa per quanto riguarda la tecnica di lavorazione: orari e temperature devono essere scrupolosamente osservati per ottimizzare il risultato.

Come per la pasta brioche e il croissant, la tecnica di lavorazione del pandoro è lunga e complicata: consta di tre fasi di impasto alternate a pause di lievitazione, con orari, tempi e temperature rigidamente prefissati. È difficile dare in poche righe un'idea della complessità di questa procedura; basti ricordare che ci vuole un'intera giornata per preparare tutti gli impasti necessari, facendoli lievitare alle temperature prescritte, e il lievito madre va preparato la sera precedente, fatto riposare tutta la notte e reimpastato la mattina del giorno della lavorazione.

I momenti salienti per la preparazione del Pandoro di Verona sono:

- primo impasto con lievito, farina, zucchero, acqua
- secondo impasto (circa due ore e mezzo dopo il primo) con farina, zucchero, tuorli, acqua e con l'aggiunta (a tre quarti della lavorazione) del lievito di rinforzo che è stato preparato nell'intervallo fra un impasto e l'altro
- terzo impasto (circa un'ora e mezza dopo il secondo), il più complesso e delicato, perché realizzato in tre fasi successive intervallate a momenti di pausa, durante le quali vengono incorporate al precedente impasto farina, tuorli, zucchero, acqua, poi burro di cacao e, infine, il burro. La pasta ottenuta, frazionata nei pesi voluti, viene lasciata riposare a 35°C per almeno mezz'ora, quindi collocata negli stampi per la lievitazione che richiederà non meno di 6 ore. Successivamente si passa alla cottura in forno.

Prima della confezione, il pandoro deve essere perfettamente freddo e il raffreddamento può durare dalle 12 alle 15 ore.

Variazioni sul tema del Pandoro di Verona:

In tema di pandoro, la fantasia dei pasticceri si sbizzarrisce ogni anno per realizzare delle "varianti" che, dobbiamo ammetterlo, appaiono spesso di una golosità irresistibile. Si va dalle versioni più semplici (pandoro ricoperto o arricchito di gocce di cioccolato) a quelle farcite con creme al caffè, gianduia, nocciola, tiramisù, zabaione. L'impasto soffice di questa specialità tradizionale è utilizzato anche per comporre preparazioni divertenti e insolite: omini di neve, Papà Natale, igloo, stelle di Natale. Il tutto con l'apporto di glasse, ripieni, farce composte con impasti di gelatina, marmellata, pasta di mandorle, meringa, creme profumate al liquore.

Infine, a tanto lavoro, deve seguire anche una degna presentazione. Ed ecco che l'arte del confezionamento aiuta a offrire questa specialità con una veste elegante che richiama i colori e le atmosfere della ricorrenza. Le aziende specializzate ogni anno suggeriscono idee nuove per poter così presentare un prodotto tradizionale dall'immagine però rinnovata.



Il regalo è sempre espressione di stima, affetto, di riconoscenza; quello di Natale, proprio per l'eccezionalità dell'evento, merita nella scelta particolare attenzione e cura: mangibene.it offre una pluralità di soluzioni per proporsi in modo elegante e prestigioso. Per trasmettere delle forti emozioni, per essere veramente ricordati e lasciare un segno. mangibene.it riesce ad abbinare alla qualità un valore aggiunto fatto di eleganza, originalità, esclusività, comunicazione, personalità e servizio. Ricevere un dono mangibene.it rappresenta una emozione grande perché è facile scoprire un abbinamento particolare, un gusto, un sapore che erano sconosciuti; in quanto mangibene.it seleziona le leccornie più preziose e ricercate dei migliori produttori artigiani italiani. Il Regalo di Natale mangibene.it riesce a trasmettere il piacere di chi l'ha fatto; a comunicare uno stile di gusto, le sensazioni di chi l'ha scelto. mangibene.it cerca di interpretare un dono con una determinata personalità per cui si sarà ricordati con piacere e a lungo. Selezioni eno-gastronomiche di alta qualità per persone molto esigenti. Regali preparati per chi ama la classicità della tradizione, per chi predilige l'originalità di un prodotto esclusivo. Prodotti di nicchia, unici, preparati in confezioni eleganti o rustiche ma, sempre curate nei dettagli.

Alcuni dei vantaggi delle confezioni regalo di mangibene.it :

- possibilità di realizzare pacchi, cassette e cesti personalizzati
- vasta gamma di prodotti di nicchia sempre in assortimento
- spedizioni con corriere espresso in tutto il mondo
- imballi di sicurezza (ogni confezione regalo ha un doppio imballo)
- assicurazione integrale sul trasporto (assicurazione contro ogni rischio)

Scegli nel menù sulla sinistra di questa pagina la sezione dei Regali di Natale che più ti interessa. In qualsiasi momento potrai cambiare sessione, fino a quando avrai trovato il regalo più giusto.

Se vuoi essere consigliato o hai delle esigenze particolari, non esitare a contattarci via e-mail: info@mangibene.it

oppure telefonando allo 0039-045-7930286

Q & Q

divisione mangibene

37060 Mozzecane

Verona - Italy

Loc. San Zeno

Via Barbarani, 5/C

Telefono e Fax

0039-045-7930286



ITALIAN FOOD: WHY FLY...

